

Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

Mancare gatita pentru acasa sau la birou 2020

Ciorbe la oala - 450 ml/portie

Ciorba de legume – 6 lei
Ciorba ardeleneasca de cartofi – 6,5 lei
Ciorba de fasole boabe de post – 6 lei
Supa de pui cu taitei/galuste – 6 lei
Ciorba de fasole boabe cu costita – 6,5 lei
Ciorba de varza cu costita – 6,5 lei
Ciorba de vacuta – 6,8 lei
Ciorba de perisoare – 6,8 lei
Ciorba de pui a la grec – 6,9 lei
Ciorba de porc ardeleneasca – 7,8 lei
Ciorba de burta – 9,8 lei
Ciorba taraneasca de porc/pui – 6,8 lei
Ciorba radauteana de pui – 7,8 lei

Mancare gatita - 250 gr /portie

Fasole batuta de post 250 gr – 4,5 lei
Iahnie de fasole 250 gr – 4,8 lei
Fasole cu ciolan 250/150 gr – 9,5 lei
Sarmale in foi de varza la ceun (3 buc) – 7,5 lei
Varza calita cu costita/ciolan de porc – 250/150 – 7,5 lei
Medalioane de pui cu ciuperci si smantana 250 gr – 8,5 lei
Ostropel de pui cu mamaliguta 250 gr – 9,5 lei
Pui Sanghai cu susan si legume la cuptor 250 gr – 8,5 lei
Stroganoff de pui cu sos ciuperci 250 gr – 9,5 lei
Vita in sos vanatoresc cu ciuperci 250 gr – 11,5 lei
Piept de porc la cuptor cu sos Worchester 250 gr – 10,5 lei
Ciulama de pui cu ciuperci si smantana 250 gr – 8,5 lei
Aripioare de pui la cuptor si sos chili 250 gr – 8,5 lei

Garnituri 250 gr/portie

Conopida/ciuperci pane 250 gr – 6,5 lei
Orez cu legume/ciuperci 250 gr – 5,5 lei
Cartofi cu broccoli si morcovi cu unt 250 gr – 5,9 lei
Praz cu masline 250 gr – 7,8 lei
Varza calita la cuptor 250 gr – 5,5 lei
Cartofi nature/sote 250 gr – 5,5 lei
Cartofi taranesti cu bacon 250 gr – 5,5 lei
Piure de cartofi 250 gr – 4,5 lei
Legume mexicane cu unt 250 gr – 7,5 lei
Cartofi la cuptor cu rozmarin 250 gr – 5,5 lei
Ciuperci la grill 250 gr – 6,9 lei
Legume grill 250 gr – 7,5 lei
Mamaliguta 250 gr – 4,5 lei

Specialitatile bucatarului – inclus 1 chifle de casa/pers

- **Portofel de pui Cristinne** cu cartofi aurii cu sos Remoulade - 23.5 lei
220gr + 250gr +50 gr
- **Rulou de porc Monte Carlo** cu cartofi la cuptor cu sos Tartar – 25.5 lei
220 gr+250 gr+50 gr
- **Platou Cristinne – pt. 2 prs – 50 lei**
(carnaciori 60 gr, kaiser40 gr, ciuperci100 gr, cotlet porc80 gr, piept de pui 80gr , telemea, 50 gr, brz burdud 40 gr, rosie 50 gr, castravete40 gr, rondele ceapa rosie15 gr, cartofi la cuptor 250gr, salata de varza alba 60 gr, sos BBQ 60gr)
- **Platou vanatoresc cu cocosel de padure – pt. 2 prs – 59 lei**
(cocosel de padure 600 gr, cartofi la cuptor250 gr, legume grill 100 gr, ciuperci de padure150 gr, sos de iaurt cu usturoi 50 gr)
- **Somon Cristinne 450 gr – 32.5 lei**
(rondele de somon la grill, stropite in unt, cartofi la cuptor, legume in unt, sos capere si vin alb)

Preparate de baza

Pulpe de pui la tava in cuptor 100 gr – 5,9 lei
Pulpe/aripioare de pui la ceun 100 gr - 5,9 lei
Pulpa de pui dezosata la gratar 100 gr – 5,9 lei
Piept de pui crispy in fulgi de porumb 150 gr – 8,5 lei
Pui intreg in unt la cuptor 100 gr – 5,9 lei
Snitel de pui 150 gr – 9,5 lei
Piept de pui la gratar 150 gr – 8,9 lei
Friptura de porc la cuptor in sos 150 gr – 14,5 lei
Frigarui asortate pui sau porc 200 gr – 10,5 lei
Rulada de porc cu ciuperci la cuptor 200 gr - 14,5 lei
Curcan cu fructe confiate cuptor 100 gr – 12,5 lei
Purcelus de lapte la cuptor 100 gr – 9,5 lei
Muschi de porc sibian cu cascaval 180 gr – 14,5 lei
Muschi de porc sibian cu sos tartar 200 gr – 14,5 lei
Cordon Bleu de porc sau piept pui 150 gr – 12,5 lei

Salate proaspete - 100 gr/portie

Salata de varza alba – 3,5 lei
Salata rosii si castraveti - 4,5 lei
Salata de cruditati de sezon – 4,5 lei
Salata de ardei copti – 6,5 lei
Salata de muraturi asortate – 4,5 lei
Salata de sfecla rosie cu hrean – 4,5 lei

Boluri salate specialitati - 150 gr/portie

Salata orientala – 5,5 lei
Salata Caesar cu piept de pui si crutoane – 7,9 lei
Salata Caesar cu bacon si crutoane – 8,5 lei
Salata Greceasca cu cruditati feta si masline – 7,9 lei
Salata Bulgareasca cu ou si cruditati – 7,9 lei
Salata de Ton cu porumb – 10,5 lei

Deserturi si placinte de casa - la tava

Placinta de casa cu mere si scortisoara – 1 tava 2 kg – 75 lei
Placinta de casa cu branza de vaci si stafide - 1 tava – 85 lei
Eclere cu crema de vanilie ciocolata – min 15 buc - 42 lei/kg
Cremshnit cu crema de vanilie - 1 tava 1,5 kg – 60 lei
Tiramisu de casa cu mascarpone, cafea – 1 tava 2kg – 145 lei
Tiramisu de casa cu fructe de padure – 1 tava 2kg – 160 lei
Tort de ciocolata 1 kg – 75 lei
Tort de ciocolata cu nuci/zmeura/fr de padure 1 kg – 75 lei
Tort de caramel cu profiterol 1 kg – 75 lei
Prajituri Snikers cu nuci si caramel – 1 tava 2 kg – 125 lei
Prajitura televizor – 1 tava 2 kg – 90 lei
Prajitura cu foi de miere - 1 tava 2 kg – 85 lei
Prajitura cu crema de lamaie – 1 tava 2 kg – 90 lei
Cornulete cu gem si nuca - min 2 kg – 60 lei/kg

Important !!!

- comanda se face cu 48 ore anticipat
- comanda la mancare se face pentru un numar de minim 10 persoane
- pentru un numar mai mare de 20 persoane se achita un avans de 40% din suma respectiva
- comanda pentru prajituri, patiserie si torturi se face conform ofertei : la tava sau kg
- gramajele preparatelor din oferta sunt inainte de gatire 'la crud'
- **compozitia este exclusiv din ingrediente NATURALE si blaturile dupa retetele clasice !!!!**

Pretul include:

- Transport GRATUIT la locatia Dvs;
- Mancarea e livrata pe platouri sau tavi de unica folosinta din aluminiu sau cuve inox cu capac, oala cu capac si se transfera in recipientele dvs;
- Daca se doreste ca logistica de livrare si echipamentele de inox – este GRATUIT (platouri inox, cuve sau oale cu capac de inoxs) pot ramane in custodia dvs. dar se achita la livrare o garantie de 150 lei care se returneaza la predarea echipamentelor.

Extra servicii:

- **Pahare sticla** de apa, vin (2 buc/pers), farfurii (furfurii aperitive, farfurii fel principal, support+boluri ciorba) si cesti cafea portelan cu farfurioara - 2.5 lei/pers
- **Tacamuri inox** (cutit+furculita+lingura ciorba) – 2 lei/pers
- **Fete de masa** albe si naproane, pentru mesele unde se serveste mancarea – 1 leu/pers
- **Aparatura inox** profesionala de pastrat mancarea calda – 30 lei/buc
- **Fantana** de ciocolata profesionala inox – 50 lei/buc/zi
- **Cafetiera** profesionala inox – pentru cafea, ceai, vin fiert, etc – 80 lei/buc/zi
- **Personal** calificat de serviciu 8 ore/zi– bucatatar – 500 lei, ajutor bucatar – 400 lei, barman cocktailuri – 500 lei, ospatar/picol – 350 lei

Specificatii :

Pregatim fiecare preparat individual in momentul comenzii, specialitatile noastre respecta traditia bucatariei romanesti dar si internationale. La noi gasesti retete interesante, gustoase si sanatoase, deoarece nu sunt gatite cu conservanti, vegeta sau cuburi, coloranti sau potentiatori de gust si aroma. Mancarea nu este gatita, pre-gatita sau decongelata in procesul de preparare la cuptorul cu microunde. Nu se folosesc preparate sau semipreparate modificate genetic, produse de origine si gust artificial sau de sinteza – conservanti sau amelioratori.

Meniul include o gama variata de mancare preparata proaspat in ziua respectiva in locatia noastra proprie cu materii prime de cea mai buna calitate sub direct supraveghere a staff-ului. Aprovizionarea cu materii prime facandu-se de la furnizori locali recunoscuti si cu care déjà colaboram de mult timp. Preparatele de patiserie si deserturile sunt dupa retete proprii originale, pregatite in locatia noastra. Toate preparatele si ingredientele folosite respecta normele sanitar-veterinare si procesul de preparare autorizat de catre Directia de Sanitar-Veterinara pentru Siguranta Alimentelor – Sibiu. Firma noastra este certificata conform normelor si standardurilor de Siguranta Alimentara HACCP de catre Directia de Alimentatie Publica Sibiu.

Referinte:

In ultimi 15 ani de activitate am avut colaborari de succes cu: Primaria Sibiu, Consiliul Judetean Sibiu, Primaria Sadu, Cosmote-Romtelecom, Germanos, Time Line Solution, Phoenix Mecano Plastic, Instit Nat de Cerc Dezv Textile Pielarie Bucuresti, Lupp Construction GmbH, Uniunea Notarilor Sibiu, Universitatea Lucian Blaga Sibiu, Universitatea Alma Mater Sibiu, Parlamentul European Bruxelles, Harting, Bogner Oteluri Speciale, Tribuna Sibiu, Sinecon Constructii SA, Struers GmbH, Computer Generated Solution CGS , Marquardt, Geiger, Max Boegl, Bursa Monetara Financiara Sibiu, CML Inovative Solution, CEPROCS Sibiu, Eurofoam Sibiu, Clubul Oamenilor de afaceri Germani, Centrul de Afaceri Sibiu – Transcar International, Centrul Chinologic Sibiu, Politia Romana SRI, Volksbank Sibiu, Toyota Romania, Palplast, PRO TV, Banca Comerciala Carpatica, Autohaus Huber, CONA, PanFood, SIFEE Group, AstraZeneca, Energotehnica, LIDL Romania, CARGILL Nutritie Animala, ELIS Pavaje, si multi altii.

Pentru orice informatii detalii sau intrebari va rugam nu ezitati sa ne contactati.

Pentru a putea vedea detalii si solutii de catering direct pe site: www.catering-cristinne.ro

Detalii informatii si rezervari la telefon: 0744/343.109

pers. Contact:
Iuliu TODEA

Restaurant Cristinne

Str. Ludos 31 – Sibiu
0744/343.109

www.catering-cristinne.ro

